



## **BéticAceitera S.C.A.**

Estamos a producir azeite de oliva e temos as instalações de produção mais modernas e mais actual da Europa.

O objetivo é fornecer diretamente da fonte: "NOS ", ao comerciante: "VOCÊS", sem ter que passar por mais intermediários, ou países.

O nosso azeite virgem extra ganhou a Medalha de Prata como melhor cultura Picual 2012-13. Azeite que já le tinham concedido a denominação de origem em 2011 como a "Serra de Cazorla"

Nossa empresa tem duas marcas, com várias opções de embalagem e comercialização:

1. Empacotá-lo com sua própria marca.
- 2.. Negociação de um co-branding.



## **BéticAceitera S.C.A.**

### **PRODUTO – AZEITE DE OLIVA**

A Espanha é o maior produtor de azeite de oliva. Itália, que é a segunda produtora, aquire o 60% da sua produção anual da Espanha.. Um dato importante é que em 2011a Itália comprou o 80% da produção de azeite da província de Jaén.

Os nossos óleos são o resultado de um cuidadoso processo de cultivo , seleção e processamento de azeitonas de olivais de uma área agrícola de mais de 10.000 hectares de variedades Reais (nativo) e predominante , Picual .

Estes óleos são de oliva extra virgem um aroma frutado intenso como “a grama recém-cortada” , sabores de frutas frescas (maçã , amêndoa " Alloza " e figueira, luz em sua amargura e suave em sua coceira . Os Óleos da variedade Royal são de alto valor e sua principal característica é a intensa organoléptica fresco e doce aroma frutado.

O azeite extra virgem , uma jóia da cozinha espanhola y de uma alimentação natural, particularmente saudável para a nutrição humana .

Denominação de origem : o Conselho Regulador da Denominação de Origem " Sierra de Cazorla " garante a origem e a qualidade dos nossos azeites virgem extra. Além disso, nossos óleos são cobertos sob a marca de "Certificado de Qualidade " pela Andalusia.



## **BéticAceitera S.C.A.**

### **PREMIO**

1972: Medalha de Prata pela União Madrilenha do Olivo

2005/2006: Prêmio OD Sierra de Cazorla, melhor processador

2005/2006: Prêmio OD Sierra de Cazorla, o melhor azeite extra-virgem, da variedade Real

2007/2008: Prêmio OD Sierra de Cazorla, melhor comercialização de azeite extra-virgem certificada, por design e identidade do produto,

2007/2008: Prêmio OD Sierra de Cazorla, o melhor azeite extra-virgem, Picual qualificado

2011/2012: Prêmio OD Sierra de Cazorla, o melhor produtor de óleo de oliva virgem extra de qualificação variedade Real

2011/2012: Prêmio OD Sierra de Cazorla, o melhor produtor de óleo de oliva virgem extra de

2012/2013: Medalha de Prata nos premios CINVE 2012, Degustação Internacional de azeite.



## **BéticAceitera S.C.A.**

### **Fornecimento e entrega**

Para o seu fornecimento, oferecemos as seguintes opções:

- 1 . Na porta dos nossos armazéns em Jaen.
2. No de destino da entrega, para que você façam a su distribuição.
3. Na porta de suas lojas.

A embalagem do produto, pode ser de duas opções.

- 1 . Granel.
2. Embalado com vários tipos de apresentação e capacidade :
  - Lata
  - Vidro
  - Petcom diferentes capacidade (125 cc para 5L)

### **Preços**

Os preços variam de acordo com Sistema de Informação Preço em Origem - Poolred © - é um procedimento para o recebimento, armazenamento, cálculo e divulgação instantânea de preços, quantidades e características da compra e venda de azeite a granel no mercado doméstico.

O preço médio é obtido pela quantidade média ponderada de todas as transações de vendas de cada qualidade e local de origem, feita entre moinhos e tradings , atualizado para refletir a data de recebimento, no período considerado .



## **BéticAceitera S.C.A.**

### **A NOSSA EMPRESA**

A Societades Cooperativa Bética Azeitera de Quesada foi fundada em 1954 . Tem mas de 2.300 cooperativistas. No outono de 2009 abriu a sua nova instalação de 66.000 m2 , localizada no " Llano de las Canteras " , a 3 km . Quesada

As Terras de Quesada estão situadas no Parque Natural de Cazorla Segura y Las Villas província de Jaén , onde se funde a história, tradição e cultura dos povos do Mediterrâneo. Quesada é o nascente do rio Guadalquivir

### **INSTALAÇÕES**

A fábrica tem nove linhas de recepção com uma capacidade de moagem de 1.300.000 kg / dia e depósitos para conter 10 milhões de litros de óleo .

O complexo inclui um laboratório, engarrafamento, vários armazéns , áreas de carga e descarga , escritórios, vestiários e banheiro, estacionamento, etc

### **CONTACTO**

[www.labetica.com](http://www.labetica.com)

Escritório Comercial : Doctor Fleming, 36 28036 Madrid (Espanha)

Export Manager: Thomas Puyol Medina

EMAIL: [tpexportlabetica@gmail.com](mailto:tpexportlabetica@gmail.com)

Tlfn : . 0034 633 471 535